



Salumificio Pezzi Srl

Zona Industriale Gerbolina – Via G.Rossa,17
46019 VIADANA (MN)
Tel. 0375 785862
Fax 0375 785864

COTECHINO PRECOTTO

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------------------------|---|------|---------|-----|------|--|------|----|--------|------|---|----------------------------|-----|---|-------------|---|---|-----------------|---|---|------------------|------|---|----------|------|---|------|------|---|
| DENOMINAZIONE LEGALE | Insaccato cotto di puro suino | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CODICE PRODOTTO | 303 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| STABILIMENTO DI PRODUZIONE | SALUMIFICIO PEZZI SRL Zona Industriale Gerbolina – Via G.Rossa, 17 46019 Viadana Mn – IT 1173 L CE info@salumificiopezzi.it | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CARATTERISTICHE | Prodotto dal gusto morbido e delicato caratterizzato da una leggera presenza di aglio. La macinatura medio-fine permette alla carne di legare, “attaccare” alla cotenna una volta che il prodotto è cotto. Budello naturale (budello crespone e sottocrespone suino) legato a mano. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| PEZZATURA | Peso variabile da 0,40 a 0,90 Kg | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| INGREDIENTI | Carne suina, cotenna, sale, spezie, aromi; antiossidante: E 301; conservante: E250. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ORIGINE CARNI | Carni provenienti da suini nati, allevati e macellati in Italia. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| LAVORAZIONE | Il cotechino viene prodotto utilizzando esclusivamente carni fresche di prima scelta di suini nostrani. L’aglio prima di essere addizionato nell’impasto viene schiacciato e smorzato nel vino Lambrusco. L’impasto ottenuto viene poi insaccato in budelli naturali. La cottura del prodotto sfuso viene effettuata in forno a vapore per ottenere un calo peso circa del 15% così da limitare il liquido di cottura (il giusto per mantenere il cotechino morbido). Successivamente il prodotto viene raffreddato e confezionato, poi terminata la cottura in forno. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| INFORMAZIONI NUTRIZIONALI | <table><tr><td>Energia</td><td>297</td><td>Kcal</td></tr><tr><td></td><td>1233</td><td>kJ</td></tr><tr><td>Grassi</td><td>22,5</td><td>g</td></tr><tr><td>di cui acidi grassi saturi</td><td>7,8</td><td>g</td></tr><tr><td>Carboidrati</td><td>0</td><td>g</td></tr><tr><td>di cui zuccheri</td><td>0</td><td>g</td></tr><tr><td>Fibra alimentare</td><td><0,5</td><td>g</td></tr><tr><td>Proteine</td><td>23,6</td><td>g</td></tr><tr><td>Sale</td><td>2,17</td><td>g</td></tr></table> <p>Valori medi per 100g di prodotto</p> | | Energia | 297 | Kcal | | 1233 | kJ | Grassi | 22,5 | g | di cui acidi grassi saturi | 7,8 | g | Carboidrati | 0 | g | di cui zuccheri | 0 | g | Fibra alimentare | <0,5 | g | Proteine | 23,6 | g | Sale | 2,17 | g |
| Energia | 297 | Kcal | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 1233 | kJ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Grassi | 22,5 | g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| di cui acidi grassi saturi | 7,8 | g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Carboidrati | 0 | g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| di cui zuccheri | 0 | g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fibra alimentare | <0,5 | g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Proteine | 23,6 | g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sale | 2,17 | g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CONFEZIONAMENTO | I cotechini precotti sono venduti confezionati singolarmente sottovuoto in apposito sacchetto alluminato ed eventualmente astucciati in cartoncino. Gli imballi primari utilizzati sono conformi al Reg.(CE) n.1935/04 relativo ai materiali e oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari, al Reg.(CE) n. 2023/06 sulle buone pratiche di fabbricazione e rispondono ai requisiti del D.M 21/03/73 e succ. agg. Eventuali componenti plastici degli imballi sono conformi al Reg.(UE) n.10/2011 e succ. agg. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| MODALITA' DI CONSERVAZIONE | Il cotechino precotto può essere conservato in frigorifero oppure a temperatura ambiente, ma in luogo fresco ed asciutto fino a T 20°C per 12 mesi dal confezionamento. Non conservare esposto a fonti di calore. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| TRACCIABILITA' | Lotto e shelf life del prodotto sono espressi in etichetta con le diciture “Lotto” e “Consumare entro il..” | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| DESTINAZIONE D'USO | Prodotto da CONSUMARSI PREVIA COTTURA (non ready to eat), idoneo per tutta la popolazione con eccezione dei lattanti. E' noto per i soggetti a rischio, come donne in gravidanza, che il consumo di carne deve essere effettuato previa prolungata cottura. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |



Salumificio Pezzi Srl

Zona Industriale Gerbolina – Via G.Rossa,17
46019 VIADANA (MN)
Tel. 0375 785862
Fax 0375 785864

COTECHINO PRECOTTO

| MODALITA' DI COTTURA | Posizionare il prodotto in acqua lasciandolo nella sua confezione originale integra e fare bollire per circa 30/40 minuti. Al termine, aprire la confezione ed eliminare il liquido di cottura. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|--|---|----------------------------------|---|--|----|----|----|-------------------------------|----|----|----|--------------------------|----|----|----|---------------------------|----|----|----|------------------------------|----|----|----|--------------------------|----|----|----|--|----|----|----|---|----|----|----|----------------------------|----|----|----|----------------------------|----|----|----|------------------------------------|----|----|----|--|----|---------------------|----|----------------------------|----|----|----|-------------------------------|----|----|----|--|--|--|
| DICHIARAZIONE OGM | Il prodotto non contiene ingredienti costituiti o derivanti da OGM soggetti ad etichettatura in accordo con il Reg (CE) 1829/03 e Reg (CE) 1830/03. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| DICHIARAZIONE ALLERGENI | In conformità al Reg (UE) N. 1169/2011 e s.m.i. si dichiara che il prodotto non contiene allergeni e non subisce cross contamination da allergeni. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | <table border="1"><thead><tr><th>SOSTANZE CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE</th><th>PRESENTE NEL PRODOTTO (SI-NO)</th><th>PRESENTE IN STABILIMENTO (SI-NO)</th><th>PRESENZA NEL PRODOTTO PER CONTAMINAZIONE CROCIATA (SI-NO)</th></tr></thead><tbody><tr><td>Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridi) e prodotti derivati</td><td>NO</td><td>NO</td><td>NO</td></tr><tr><td>Crostacei e prodotti derivati</td><td>NO</td><td>NO</td><td>NO</td></tr><tr><td>Uova e prodotti derivati</td><td>NO</td><td>NO</td><td>NO</td></tr><tr><td>Pesce e prodotti derivati</td><td>NO</td><td>NO</td><td>NO</td></tr><tr><td>Arachidi e prodotti derivati</td><td>NO</td><td>NO</td><td>NO</td></tr><tr><td>Soia e prodotti derivati</td><td>NO</td><td>NO</td><td>NO</td></tr><tr><td>Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio)</td><td>NO</td><td>NO</td><td>NO</td></tr><tr><td>Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati</td><td>NO</td><td>NO</td><td>NO</td></tr><tr><td>Sedano e prodotti derivati</td><td>NO</td><td>NO</td><td>NO</td></tr><tr><td>Senape e prodotti derivati</td><td>NO</td><td>NO</td><td>NO</td></tr><tr><td>Semi di sesamo e prodotti derivati</td><td>NO</td><td>NO</td><td>NO</td></tr><tr><td>Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l come SO₂</td><td>NO</td><td>SI (vino, aglio)</td><td>NO</td></tr><tr><td>Lupini e prodotti derivati</td><td>NO</td><td>NO</td><td>NO</td></tr><tr><td>Molluschi e prodotti derivati</td><td>NO</td><td>NO</td><td>NO</td></tr></tbody></table> | SOSTANZE CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE | PRESENTE NEL PRODOTTO (SI-NO) | PRESENTE IN STABILIMENTO (SI-NO) | PRESENZA NEL PRODOTTO PER CONTAMINAZIONE CROCIATA (SI-NO) | Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridi) e prodotti derivati | NO | NO | NO | Crostacei e prodotti derivati | NO | NO | NO | Uova e prodotti derivati | NO | NO | NO | Pesce e prodotti derivati | NO | NO | NO | Arachidi e prodotti derivati | NO | NO | NO | Soia e prodotti derivati | NO | NO | NO | Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio) | NO | NO | NO | Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati | NO | NO | NO | Sedano e prodotti derivati | NO | NO | NO | Senape e prodotti derivati | NO | NO | NO | Semi di sesamo e prodotti derivati | NO | NO | NO | Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l come SO ₂ | NO | SI (vino, aglio) | NO | Lupini e prodotti derivati | NO | NO | NO | Molluschi e prodotti derivati | NO | NO | NO | | | |
| SOSTANZE CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE | PRESENTE NEL PRODOTTO (SI-NO) | PRESENTE IN STABILIMENTO (SI-NO) | PRESENZA NEL PRODOTTO PER CONTAMINAZIONE CROCIATA (SI-NO) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridi) e prodotti derivati | NO | NO | NO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Crostacei e prodotti derivati | NO | NO | NO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Uova e prodotti derivati | NO | NO | NO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Pesce e prodotti derivati | NO | NO | NO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Arachidi e prodotti derivati | NO | NO | NO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Soia e prodotti derivati | NO | NO | NO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio) | NO | NO | NO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati | NO | NO | NO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sedano e prodotti derivati | NO | NO | NO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Senape e prodotti derivati | NO | NO | NO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Semi di sesamo e prodotti derivati | NO | NO | NO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l come SO ₂ | NO | SI (vino, aglio) | NO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Lupini e prodotti derivati | NO | NO | NO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Molluschi e prodotti derivati | NO | NO | NO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |